

## 皋月 うら創作膳

### うるおい

果実酒炭酸割

### 先付

三河湾の幸の石焼 車海老 平貝 烏賊

### 春の味覚

うすい豆養老流し イクラ 山葵 美味出汁  
千枝蛸糸引き陸蓮根掛け 天梅肉 敷き土佐酢ジュレ

安倍川鮑

高足蟹と新じゃがいものガレット キャビア添え

あいち鴨のコンフィ ラタイユ添え

### 旬の椀物

清汁仕立 冬瓜海老叩き射込み

蓴菜 鮑冬瓜 花穂 ラディッシュ 金箔

### 海の恵み

活きメ伊勢海老 活き鮑 西浦漁港水揚げ地魚2種

土佐醤油とからすみ塩

### 玉手箱

小鉢5種

### 家康の好物 つけ揚げ

真鯛 鮑の2種衣 アスパラ

抹茶塩と藻塩

### 料理長の逸品

三河牛シャトーブリアンの低温調理

季節の野菜の瞬間燻製 赤ワイン塩を添えて

### お食事

板前厳選 本日の握り寿司 五貫

### 留椀

あおさの八丁味噌汁

### 甘味

こだわりのスイーツと旬の果実

その日の水揚げ・仕入れ状況により、  
料理・食材等の内容を変更することがございます

うら和食料理長 八木 幸治

八木 幸治



うら洋食料理長 畠山 裕規

H. Hatakeyama

